

Баклажанная закуска "Фиолетэ"



Что нужно:

- баклажан - 2 шт;
- помидоры - 4 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- петрушка - 1 пучок;
- майонез - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем баклажаны кружочками (толщиной в 1,5 см).
3. Выкладываем их на противень, солим.
4. Нарезаем помидоры кружочками (толщиной в 1 см).
5. Выкладываем их на баклажаны, перчим.
6. Смешиваем майонез, истолчённый чеснок, мелко нарубленную петрушку.
7. Чайной ложкой распределяем по нашим заготовкам.
8. Запекаем 10-15 минут при 220 градусах.